

Desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel	€	7,50
mit Vanilleeis und Vanillesauce		
	~	
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	(+)	7 50

Ratskeller Souvenirs

Ratskeller Bierglas	0,25 l	€	3,50
Ratskeller Bierglas	0,4 l	€	4,00
Ratskeller Weizenglas	0,5 l	€	4,50
1-Liter-Bügelverschlussflasche		€	2,00
1-Liter-Füllung für		€	4,80



Machen Sie bei sich ein Fass auf!

Ratsbräu	10,0 l-Fass	€	48,00
Ratsbräu	20,0 l-Fass	€	90,00
Ratsbräu	30,0 l-Fass	€	125,00

Bitte, bestellen Sie Ihr Fass für zuhause 3 Tage vor Abholung.

Pfand für alle Fässer außer Haus € 130,00

1) konserviert · 2) mit Antioxidationsmittel

3) mit Geschmacksverstärker · 4) mit Farbstoff · 5) geschwefelt 6) mit Süßungsmittel · 7) mit Phosphat · 8) koffeinhaltig

Wir bitten unsere Gäste um Verständnis, dass wir in unserem Braukeller keine Speisen servieren.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

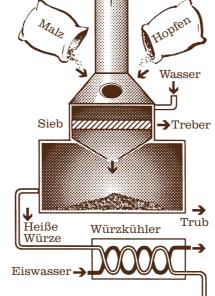


...DAS BIERBRAUEN...

Sudwerk

Am Anfang steht das Malz. Es wird in einer Mühle zu Schrot vermahlen und von Hand in den Braukessel geschüttet.

Mit bestem Wasser vermengt entsteht eine Maische, in der Malzenzyme bei Temperaturen von 60 - 80° C die Stärke zu Zucker abbauen. Auf dem Sieb des Läuterbottichs bleiben die festen Malzbestandteile zurück. Die entstandene Würze wird 90 Minuten mit Hopfen gekocht. Die heiße Würze wird nun vom Sudwerk in den Würzkühler geleitet.



Gärkeller



Hier wird sie mit Eiswasser heruntergekühlt.

Anschließend gelangt die Würze in die Gärbottiche, wo Hefe zugesetzt wird und die Gärung beginnt. Der Zucker der Würze wird in Alkohol und Kohlendioxyd umgewandelt.

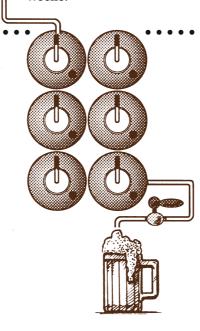
Dieser Prozess vollzieht sich bei einer Temperatur von 6 - 10° C innerhalb einer Woche.

Lagerkeller

Nachdem die Gärung weitgehend abgeschlossen ist, gelangt das Jungbier in die Lagertanks, wo es ca. vier Wochen bei 0 - 3° C gekühlt nachgärt.

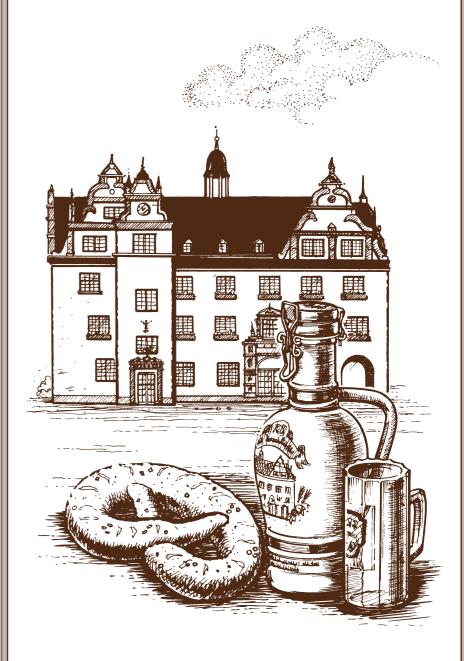
In diesem geschlossenen System entwickelt sich durch Nachgärung Kohlensäure, die durch den entstehenden Druck im Bier gebunden wird. Das nun fertige RATSKELLER-Bier wird mit durchschnittlich 8°C ins Glas eingeschenkt und Ihnen frisch serviert, natürlich naturtrüb!

Wohl bekomm's – Ihr Braumeister





Varmstädter Ratskeller Hausbrauerei





Fassbiere kellerfrisch und naturtrüb gezapft

		• • •	• • •
Ratsbräu Premium	0,25 l	€	2,70
hell, nach "Pilsner Brauart"	0,4 1	€	4,00
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€	9,50
	,-		
Ratsbräu "Spezial"	0,25 l	€	2,70
dunkler, süffiger "Export-Typ"	0,4 l	€	4,00
auch im bayerischen Maßkrug	1,0 l	€	9,50
v S	,		
Ratsbräu "Cronator"	0,25 l	€	3,10
kräftiges, dunkles Bockbier	0,4 1	€	4,50
(Saisonbier)	-,		,
(0.000000000000000000000000000000000000			
Ratsbräu "Hefeweiße"			
das Bier der 1000 Perlen	0,5 l	€	4,80
	-,	_	,
Bier mit Cola oder Limo	0,25 l	€	2,70
	0,4 l	€	4,00
	-,		,
All-al-alf-ai- Cat-"l-a			
Alkoholfreie Getränke			
•••••	• • • • • • • •	• • •	
			•••
Tafelwasser	0,25 l	€	2,30
Tafelwasser	0,25 l 0,4 l	€	2,30 3,60
Tafelwasser	*		
	*		3,60
Tafelwasser Cola 4)8) / Cola zero 4)6)8)	0,4 l 0,25 l	€	3,60 2,70
	0,4 1	€	3,60
Cola 4)8) / Cola zero 4)6)8)	0,4 l 0,25 l	€	3,60 2,70 4,00
	0,4 l 0,25 l 0,4 l 0,25 l	€	3,60 2,70 4,00 2,70
Cola 4)8) / Cola zero 4)6)8)	0,4 l 0,25 l 0,4 l	€	3,60 2,70 4,00
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola zero ⁴⁾⁶⁾⁸⁾ Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾	0,4 l 0,25 l 0,4 l 0,25 l 0,4 l	€€€	3,60 2,70 4,00 2,70 4,00
Cola 4)8) / Cola zero 4)6)8)	0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1	€€€	3,60 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola zero ⁴⁾⁶⁾⁸⁾ Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾	0,4 l 0,25 l 0,4 l 0,25 l 0,4 l	€€€	3,60 2,70 4,00 2,70 4,00
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola zero ⁴⁾⁶⁾⁸⁾ Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾ Sprite	0,4 l 0,25 l 0,4 l 0,25 l 0,4 l 0,25 l 0,4 l	€ € € €	3,60 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola zero ⁴⁾⁶⁾⁸⁾ Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾	0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1	€€€	3,60 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola zero ⁴⁾⁶⁾⁸⁾ Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾ Sprite	0,4 l 0,25 l 0,4 l 0,25 l 0,4 l 0,25 l 0,4 l		3,60 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00
Cola ⁴⁾⁸⁾ / Cola zero ⁴⁾⁶⁾⁸⁾ Spezi ¹⁾⁴⁾⁸⁾ Sprite	0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1		3,60 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00
Cola 4)8) / Cola zero 4)6)8) Spezi 1)4)8) Sprite Apfelsaft	0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1		3,60 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70
Cola 4)8) / Cola zero 4)6)8) Spezi 1)4)8) Sprite Apfelsaft	0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1 0,25 1 0,4 1		3,60 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00 2,70 4,00



0,4 l

€ 4,00

Apfelwein

pur, süß oder sauer

Auf der Terrasse ab 0,4 l Bier und 0,4 l alkoholfreie Getränke



Offene Weine

•••••	• • • • • • •	• • • •	• • • •
Weinschorle	0,2 1	€	4,20
Grauburgunder trocken	0,2 1	€	5,50
Portugieser Weißherbst	0,2 1	€	5,50
Spirituosen			

Ratskeller Weizen-Bierbrand 6 Monate im Eichenfass gereift	2 cl	€	4,00
Haselnuss	2 cl	€	4,20
Malzbrand	2 cl	€	4,20
Hopfenkräuter	2 cl	€	4,20
Williams	2 cl	€	4,50
Asbach Uralt	2 cl	€	4,20
"Hütchen" Cola mit 2cl Asbach Uralt		€	5,00

Kaffee

	•	 •	• •	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Tasse Kaffee 8)															€		2	2,8	30	

Riesling Sekt "brut"	Piccolo	€	9,90	
Vinum Autmundis	0,75 l	€	36,50	
Groß-Umstadt, hessische Bergstraße				

Aus unserer Hausbäckerei

Laugenbrezel	Stück	€	1,50
Laugenbrezel mit Butter	Stück	€	2,00

Suppen

Leberknödelsuppe mit Kartoffelbrötchen	€	5,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffelbrötchen $^{4)}$	€	6,80
Kartoffelsuppe mit Kartoffelbrötchen	€	5,00

Vegan

Vegane Maultaschen	€	16,50
mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat		



Deftige Ratskeller-Spezialitäten

Großer Brauhaussalat knackige Salate garniert mit Ei, Tomaten, Schinken- und Käsewürfel	n ²⁾³⁾⁴⁾	€	12,90
Kochkäse mit Kümmel und Musik $^{4)7)}$ dazu Malzbrot und Butter		€	8,90
Handkäse mit Musik ¹⁾²⁾³⁾ dazu Malzbrot und Butter		€	8,90
Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebe	ln ¹⁾	€	10,90
Weißwürste ³⁾⁶⁾ mit original bayerischem süßem Senf und einer Laugenbrezel	2 Stück 3 Stück	€	9,50 11,90
Ofenwarmer Leberkäse mit Malzbrot $^{^{3)6)}}$	7)	€	9,90
1 Paar Bauernbratwürste mit Malzbrot ²	2)	€	9,90
1/2 Hähnchen vom Grill mit Malzbrot	€	9,90	
Schweineschnitzel paniert, mit Malzbro	t	€	11,90
Schweineschnitzel Jäger Art (natur) mit	Malzbrot	€	14,50
Kochkäseschnitzel mit Malzbrot $^{4)7)}$		€	14,50
Brauer-Gulasch vom Rind, mit dunklem gekocht, dazu Malzbrot	Bier	€	12,90
1 Schweinshaxe vom Grill ²⁾⁵⁾⁶⁾ mit Meerrettich und Malzbrot		€	14,50
Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Malzbrot		€	21,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen als Beilage:

Kleiner bunter Salatteller	€	5,50
Portion Bratkartoffeln	€	4,50
Portion Spätzle	€	4,50
Portion hausgemachter Kartoffelsalat	€	4,90
Portion Krautsalat	€	4,50
2 Semmelknödel	€	4,50
Portion Sauerkraut	€	4,50
Portion Malzbrot	€	1,00



Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Service